

BOR-INFÓ

MANDOLÁS 2006 (MA)

TERMŐHELY

Villányi borvidék, **Mandolás dűlő**
Déli kitettsége, katlan-szerű formája miatt kiválóan tartja a meleget, ahol a Cabernet Franc nagyon jól érzi magát.

TALAJ

Mészke alapkőzetten löszös-agyagos termőtalaj

SZŐLŐÜLTETVÉNY

2001-ben telepített.
Ültetési sűrűség: 1,8 m x 0,8 m

MŰVELÉSI FORMA: Guyot

ÉVJÁRAT – 2006

A megkésett tavasz, változékony nyár után gyönyörű ősz következett kiegyenlített időjárással. Ilyen egységesen szép, koncentrált, hosszú életet jósoló, elegáns és egyensúlyos évjárat még nem került ki a kezeink alól.

SZÜRET

Október 20-án. 15 kilogrammos ládába. Kézzel szedve.

TERHELÉS: 26 hl/Ha

BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

A Mandolás dűlőről szüretelt cabernet franc szőlőn már a kezdetektől fogva érződött az évjárat és a hely kivételessége. A sűrű, koncentrált mustot hosszú ideig tartottuk héjon. A lassú, egyenletes erjedés 45 napig tartott. Az almasav bontása és az érlelés barrique hordókban történt. Hordók: 225 l; zempléni és mecseki tölgyből; koruk: 70% új, 30% egy éves. A 19 hónapos érlelés során válogattuk ki a legszebb hordókat, s e tételket palackoztuk le önállóan Mandolás néven.

PALACKOZVA 2008. júliusában

ANALITIKA

Alkohol: 15,5 %
Titrálhatóság-tartalom: 5,9 g/l
Invertcukor-tartalom: 2,9 g/l



- ☞ A Mandolás dűlő legszebb cabernet franc ültetvényéről származik
- ☞ Dűlőnk neve a régi időkben itt termő mandulafák emlékét őrzi.
- ☞ Már fiatalon a teljesség élményét nyújtja
- ☞ Szép egyensúlyt mutat, szerkezetében minden a helyén van
- ☞ Jó tartású, megfontolt, méltóságteljes
- ☞ Összeforrott, mély illat- és ízvilág a fekete bogyós gyümölcsökkel és a hordós érlelés kávé, écsokoládés, vaníliás jegyeivel
- ☞ Telt, hosszú utóíz
- ☞ Hosszú palackélelésre ajánljuk, de nehéz lesz kibírni!

FŐBORÁSZ: Ipacs Szabó István

KÓSTOLÁSI JEGYZET

A kivételes évjárat és a kivételes termőhely találkozásából egyedi és megismételhetetlen bor született, amely bizonyítja, hogy a cabernet francnak Villányban küldetése van. A bor maga az egyensúly és a harmónia.

Érett, összeforrott ízvilágában felbukkannak a fekete bogyós gyümölcsök (feketeribizli) valamint a hordós érlelés kávé, écsokoládés, vaníliás jegyei. Hosszú lecsengéssel vési be magát végleg az emlékezetünkbe.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

16-17 °C

ÉTELPÁROSÍTÁS

Nagyvad ételekhez, rafináltabb sültetekhez, érett zsíros sajtokhoz és keserűcsokoládés desszertekhez. Szivarokhoz is érdemes kipróbálni!

TÁROLÁS

Hosszú palackélelésre alkalmas, borgyűjteményekben a helye! Fektetve, napfénytől védett helyen, lehetőleg állandó hőmérsékleten (optimálisan kb.13-15°C-on) tároljuk.

C SOMAGOLÁS

12-es kartonokban • 600 palack / raklap

ELÉRHETŐSÉG

7800 Kisharsány, Fekete-hegy

Telefon: 06-72/579-721

Fax: 06-72/579-702

E-mail: vylyan@vylyan.hu

URL: www.vylyan.hu

DÍJAK

XV. Szegedi Borverseny – Aranyérem
Pannon Borrégió Top 25- Csúcsbor
VinAgora – Ezüstérem
Austrian Wine Challenge – Ezüstérem
Mundus Vini - Ezüstérem



**A MANDOLÁS bizonyítja, hogy a cabernet francnak Villányban küldetése van.
A harmónia maga.**